

Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
Г.Н. Германова
« 30 » августа 2019 г.
группа 11ТК1, 21ТК1, 31ТК1



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Карелия
«Колледж технологии и предпринимательства»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года 10 мес.

на базе среднего общего образования

План учебного процесса ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"
срок обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования 2019-2022 г.г. (11ТК1, 21ТК1, 31ТК1)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)					
					Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		
						Всего занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике учебной и производственной	Промежуточная аттестация		1 семес-тр	2 семес-тр	3 семес-тр	4 семес-тр	5 семес-тр	6 семес-тр
		Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий		курсовых работ (проектов)		Консультации	Экзамены	17 нед		23 нед	16 нед	24 нед	16 нед	13 нед			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
				4320	4	3920	1442	1042	32	1404	72	108	596	844	580	860	594	450
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5ДЗ, 5З	0Э	492	0	492	136	356	0	0	0	0	96	68	96	90	104	38
ОГСЭ.01	Основы философии	3		48	0	48	48	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	1		48	0	48	48	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		172	0	172	0	172	0	0	0	0	24	34	24	44	28	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ		176	0	176	6	170	0	0	0	0	24	34	24	46	28	20
ОГСЭ.05	Психология общения	5		48	0	48	34	14	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	1ДЗ	1Э	220	0	208	162	46	0	0	6	6	40	76	28	64	0	0
ЕН.01	Химия		3	156	0	144	108	36	0	0	6	6	40	76	28	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		64	0	64	54	10	0	0	0	0	0	0	0	64	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10ДЗ	3Э	902	4	870	466	404	0	0	10	18	100	274	86	178	162	74
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2		76	0	76	44	32	0	0	0	0	20	56	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		96	0	96	62	34	0	0	0	0	40	56	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		2	76	0	68	38	30	0	0	2	6	40	28	0	0	0	0

ОП.04	Организация обслуживания		4	72	0	64	30	34	0	0	2	6	0	0	22	42	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5	132	0	120	78	42	0	0	6	6	0	0	0	52	68	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4		32	0	32	24	8	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4		96	0	96	24	72	0	0	0	0	0	16	28	52	0	0
ОП.08	Охрана труда	2		32	0	32	22	10	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3		68	4	64	16	48	0	0	0	0	0	32	36	0	0	0
	Вариативная часть			222	0	222	128	94	0	0	0	0	0	54	0	0	94	74
ОП.10	Русский язык и культура речи	2		54	0	54	34	20	0	0	0	0	0	54		0	0	0
ОП.11	Кухни народов мира	6		74	0	74	44	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	74
ОП.12	Документационное обеспечение управления	5		46	0	46	20	26	0	0	0	0	0	0	0	0	46	0
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	5		48	0	48	30	18	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0
П.00	Профессиональный цикл			2490	0	2350	678	236	32	1404	56	84	360	426	370	528	328	338
ПМ.00	Профессиональные модули	13ДЗ	14Э	2490	0	2350	678	236	32	1404	56	84	360	426	370	528	328	338
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			264	0	248	84	20	0	144	4	12	248	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1	32	0	32	24	8	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			82	0	72	60	12	0	0	4	6	72	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	1		72	0	72	0	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	1		72	0	72	0	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0
ПМ.01	Экзамен по модулю		1	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			426	0	406	90	48	16	252	8	12	0	108	226	72	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3	34	0	34	28	6	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			134	0	120	62	42	16	0	8	6	0	74	46	0	0	0
УП.02	Учебная практика	3		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	4		180	0	180	0	0	0	180	0	0	0	0	108	72	0	0
ПМ.02	Экзамен по модулю		4	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			264	0	248	74	30	0	144	4	12	0	0	0	248	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4	32	0	32	22	10	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			82	0	72	52	20	0	0	4	6	0	0	0	72	0	0
УП.03	Учебная практика	4		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	36		0
ПП.03	Производственная практика	4		108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.03	Экзамен по модулю		4	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			256	0	234	96	30	0	108	10	12	0	0	0	0	72	162
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	32	0	32	22	10	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			110	0	94	74	20	0	0	10	6	0	0	0	0	40	54
УП.04	Учебная практика	6		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.04	Производственная практика	6		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.04	Экзамен по модулю		6	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			440	0	424	176	32	0	216	4	12	0	0	0	208	216	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		4	32	0	32	20	12	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			186	0	176	156	20	0	0	4	6	0	0	0	176	0	0
УП.05	Учебная практика	5		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.05	Производственная практика	5		144	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0
ПМ.05	Экзамен по модулю		5	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			248	0	216	50	42	16	108	20	12	0	0	0	0	40	176
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		6	134		108	50	42	16	0	20	6	0	0	0	0	40	68
ПП.06	Производственная практика	6		108		108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108
ПМ.06	Экзамен по модулю		6	6			0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)			592	0	574	108	34	0	432	6	12	112	318	144	0	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд, закусок и напитков		2	154	0	142	108	34	0	0	6	6	40	102	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	2		144	0	144	0	0	0	144	0	0	72	72	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	3		288	0	288	0	0	0	288	0	0	0	144	144	0	0	0
ПМ.07	Квалификационный экзамен по получению профессии		3	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
Всего		29ДЗ, 53	18	4104	4	3920	1442	1042	32	1404	72	108	596	844	580	860	594	450
ПДП	Преддипломная практика			144														144
ПА	Промежуточная аттестация					180					72	108						
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216														216
ВСЕГО				4464	4	4100	1442	1042	32	1404	72	108	596	844	580	860	594	810

Государственная итоговая аттестация:

Дипломный проект (работа)

Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 недели).

Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 28.06 (всего 2 недели)

Выполнение демонстрационного экзамена

МДК	380	628	256	644	378	234
учебной практики	144	72	72	36	72	36
производст. практики /	72	144	252	180	144	180
консультации	4	8	14	10	6	30
экзаменов	2	2	3	5	2	4
дифф. зачетов	3	5	4	6	5	6
зачетов	1	1	1	1	1	0